



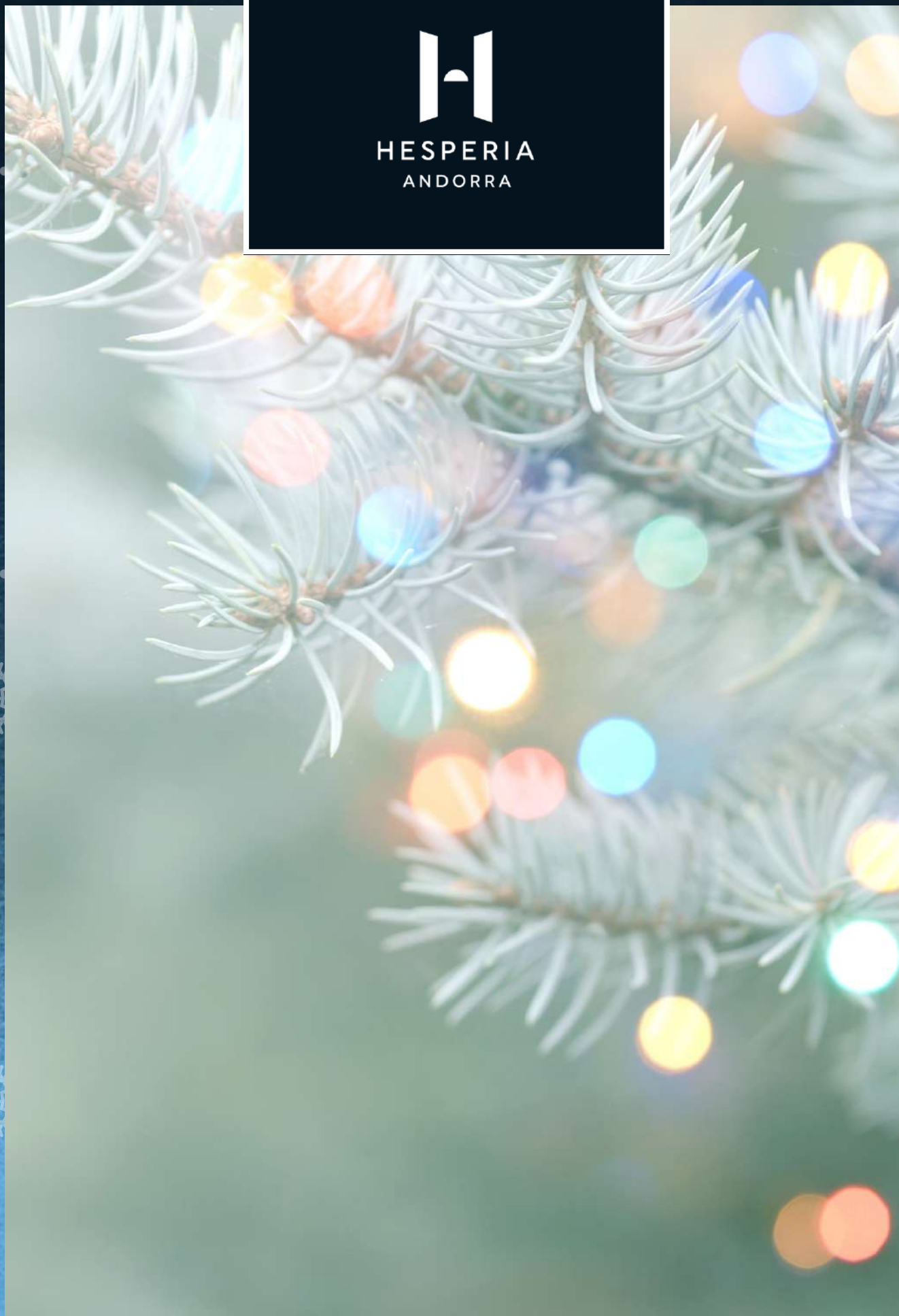
MENÚS

PARA
CELEBRAR
LA NAVIDAD

2025



HESPERIA
ANDORRA



Cena Nochebuena

24 diciembre 2025

APERITIVO

CROQUETAS DE CALAMAR

MILHOJAS DE PATATA CON JAMÓN IBÉRICO

PRIMER PLATO

GALETS MAR Y MONTAÑA

rellenos de pollo y gambas, servidos en un suave caldo de gambas

SEGUNDO PLATO

ROLLO DE SALMÓN

acompañado de vegetales de temporada a las brasas y delicados toques de limón

TERCER PLATO

CARRILLERA DE CERDO

cocinada a baja temperatura, bañada en una salsa de setas de montaña y su propio jugo de cocción, sobre un puré cremoso de calabaza con jengibre

POSTRE

TRILOGÍA CATALANA

Nuestra versión de los clásicos: panellets, crema catalana y neulas

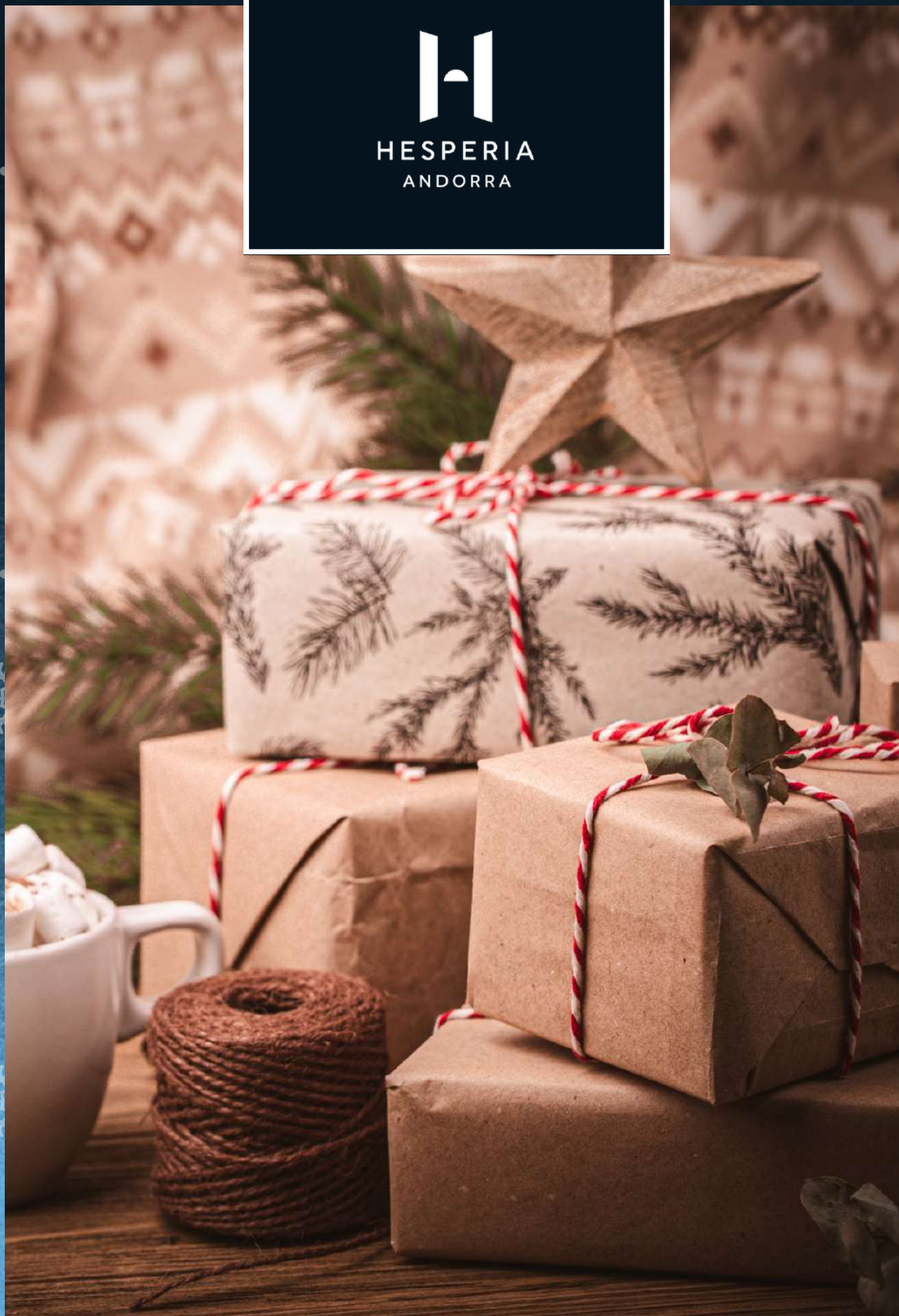
Surtido de dulces navideños

45,00€

Precio por persona, IGI Incluido.
Bodega no incluida.



HESPERIA
ANDORRA



Almuerzo Navidad

25 diciembre 2025

APERITIVO

CROQUETÓN DE SETAS DE MONTAÑA

Cremoso croquetón de setas con alioli de ajos asados

PRIMER PLATO

BONIATO ASADO

relleno de butifarra negra de payés y toques de chimichurri, gratinado con queso Orri de la casa Raubert

SEGUNDO PLATO

BACALAO EN LLAMAS

confitado y ahumado, acompañado de calçots a la brasa y salsa romesco

TERCER PLATO

POLLO ASADO

Rollo de pollo relleno de piñones y ciruelas, envuelto en bacón, con alcachofas y zanahorias confitadas. Horneado en papillote y glaseado con salsa de soja y miel

POSTRE

TRONCO DE NAVIDAD

Nuestra versión inspirada en un rollo de canela

Surtido de dulces navideños

45,00€

Precio por persona, IGI Incluido.
Bodega no incluida.



HESPERIA
ANDORRA





Almuerzo Sant Esteve

26 diciembre 2025

APERITIVO

BLACK BRIOCHE

tostado con tartar de buey marinado y coronado con huevo de codorniz

PRIMER PLATO

CANELÓN DE MONTAÑA

relleno de conejo braseado durante tres horas, bañado en una bechamel trufada y coronado con queso parmesano

SEGUNDO PLATO

MAGRET DE PATO

marinado en salsa Hoisin con jengibre y ajo, acompañado de cogollos a la brasa y terminado con un toque de aceite de sésamo

TERCER PLATO

SUQUET

de lubina, almejas y gambas

POSTRE

NUESTRAS NEULAS

rellenas de cremoso de queso mató y frutos secos, bañadas con miel de montaña

Surtido de dulces navideños

45,00€

Precio por persona, IGI Incluido.
Bodega no incluida.

The image features a dark blue background with a white rectangular logo in the upper center. The logo consists of a stylized 'H' above the text 'HESPERIA' and 'ANDORRA'. The background is decorated with gold tinsel, small gold beads, and two champagne flutes. Three small round containers with white cream and gold tinsel are also visible. The entire scene is framed by a light blue border with white snowflake and dot patterns.

H
HESPERIA
ANDORRA

Cena de Gala

31 diciembre 2025

APERITIVO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Tabla de quesos y embutidos del país

Jamón ibérico

Selección de bocados para todos los gustos, con tendencias catalanas y asiáticas

PRIMER PLATO

CANELÓN DE MAR

elaborado con pasta casera y tinta de calamar, relleno de bacalao ahumado y acompañado de una bechamel al ají amarillo

SEGUNDO PLATO

RACK DE CORDERO

Costillas de cordero a la brasa sobre un puré de boniatos asados y un chimichurri de montaña con toques de miel, romero, higos y queso de cabra

TERCER PLATO

RODABALLO Y CARABINERO

Rodaballo al horno con cogollos y carabinero a la brasa, servidos sobre un bisque cremoso

POSTRE

TEXTURAS DE AVELLANA

Cremoso de avellanas sobre una tierra de chocolate, coco y café

Surtido de dulces navideños

Uvas de la suerte

Cotillón

DJ y fiesta con barra libre hasta las 2:30h

230,00€

Precio por persona, IGI Incluido.
Bodega incluida.

Bodega Cena de Gala 31 diciembre 2025



EXCELLENS VERDEJO D.O. RUEDA 2024

Marqués de Cáceres

Vino blanco joven, fresco y aromático, con notas de pomelo, manzana verde y un sutil toque floral. Ideal para maridar con pescados, mariscos y entrantes ligeros.

EXCELLENS ROSÉ D.O.CA. RIOJA 2024

Marqués de Cáceres

Rosado pálido, elegante y delicado, con aromas de melocotón, flores silvestres y matices de frutas de hueso. Fresco, equilibrado y de final persistente.

EXCELLENS CUVÉE D.O.CA. RIOJA 2020

Marqués de Cáceres

Tinto crianza elaborado con Tempranillo. Presenta aromas de frutos rojos maduros, notas de regaliz, especias suaves y un toque tostado. Taninos redondos y elegante persistencia en boca.

MILESIMÉ CHARDONNAY 2019 GRAN RESERVA BRUT

Juvé & Camps

Cava elegante y cremoso, con notas de fruta blanca madura y toques de repostería. Burbuja fina y persistente, sabor equilibrado y largo final. Perfecto para maridar con pescados, mariscos y carnes blancas.

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

CAFÉ E INFUSIONES

The image features a dark blue header with a white border containing the Hesperia Andorra logo. The logo consists of a stylized white 'H' above the words 'HESPERIA' and 'ANDORRA' in a sans-serif font. The background is a warm, bokeh-style photograph of Christmas lights, with a pair of feet in the foreground wearing socks with a Santa Claus face design. The entire image is framed by a blue border decorated with white snowflakes and dots.

H
HESPERIA
ANDORRA

Menú Infantil para estas fiestas



ENTRANTE

CANELÓN DE CERDO

relleno de cerdo braseado gratinados con queso parmesano

PRINCIPAL

ESCALOPA DE POLLO

Medallón de pechuga crispy con puré cremoso de patatas

POSTRE

HELADO DE NATA

con chips de chocolate, crumble de almendras y salsa de dulce de leche

Surtido de dulces navideños

24 de diciembre

25 de diciembre

26 de diciembre

22,50€

Precio por niño, IGI Incluido.
Bebida no incluida.

31 de diciembre

115,00€

Precio por niño, IGI Incluido.
Bebida incluida.

Hesperia Andorra

C. del Prat Gran, 3-5, AD700
Escaldes-Engordany, Andorra

Reservas y/o consultas

Telf: +376 760 760 | +376 627 398

Email: rsv.hhandorra@hesperia.com | zdiaz@hesperia.com

hesperia.com